



Manual del operador

RETERMALIZADOR MIRAGE® DE INDUCCIÓN





Modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
7470110	Retermalizador de inducción de 7 ct. gal. (6,6 L), color natural	120V	800W	6.7	5-15P
7470140	Retermalizador de inducción de 7 ct. gal. (6,6 L), rojo	120V	800W	6.7	5-15P
74110110	Retermalizador de inducción de 11 ct. gal. (10,4 L), color natural	120V	800W	6.7	5-15P
74110140	Retermalizador de inducción de 11 ct. gal. (10,4 L), rojo	120V	800W	6.7	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

no. art. 2350190-1 en Rev 05/13

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. Cada unidad de inducción debe tener un circuito aparte.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 12" (30 cm) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.
- Use solamente empotrados aptos para inducción Vollrath con esta unidad. No utilizar la inducción Vollrath inserciones listas pueden dañar la unidad y anulará la garantía.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Sólo use Vollrath inserciones listas para la inducción (artículos 88184 o 88204). No utilizar la inducción Vollrath inserciones listas pueden dañar la unidad y anulará la garantía. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos. Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Instalación

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.

NOTA:
Esta unidad no está diseñada para empotrarla ni incorporada en espacios cerrados. Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

1. Coloque el equipo de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

Operación

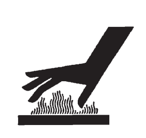


 **ADVERTENCIA**

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

1. Coloque en el retermalizador de inducción el empotrado apto para inducción Vollrath que contiene comida preparada.

Nota:
No precaliente empotrados vacíos. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, los empotrados podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

Nota:
No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.

Nota:
El retiro de la inserción lista para la inducción hará que la demostración (pantalla) parpadee. Reinsertar de nuevo la inserción lista para la inducción hará que la demostración (pantalla) permanezca constante.

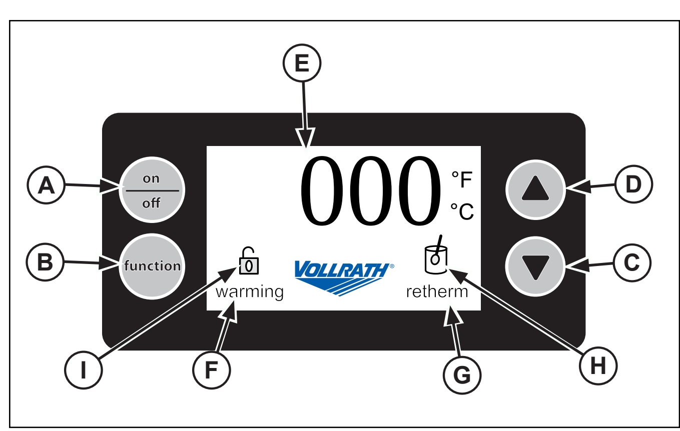


Figura 1. Panel de control

Ⓐ Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. El visor se iluminará al encenderse.

Ⓑ Botón de función (FUNCTION). Se usa para cambiar la función o el modo de operación.

Ⓒ Botón de FLECHA DESCENDENTE. Se usa para disminuir el ajuste de la temperatura.

Ⓓ Botón de FLECHA ASCENDENTE. Se usa para aumentar el ajuste de la temperatura.

Ⓔ PANTALLA. Muestra el programa prefijado, la temperatura o un código de error, dependiendo del modo seleccionado.

Ⓕ Luz de CALENTAMIENTO (WARMING). Se ilumina si la unidad está funcionando en el modo de calentamiento. Parpadea mientras el alimento se calienta a temperatura.

Ⓖ Luz de RETERMALIZACIÓN (RETHERM). Se ilumina si la unidad está funcionando en el modo de retermalización. Parpadea mientras el alimento se calienta a temperatura.

Ⓗ Luz de REVOLVER (STIR). Destella cuando se debe revolver el alimento.

Ⓘ Luz de BLOQUEO (LOCK). Se ilumina cuando la función de bloqueo está en operación.

Retermalización de la norma NSF

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para seleccionar el modo de Retherm (retermalización). La luz de retermalización (G) parpadea hasta que el producto se caliente a temperatura.
3. Coloque en el equipo el o los recipientes tapados de alimento enfriado que va a retermalizar.
4. Durante el proceso de retermalización, supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

Este equipo está diseñado para cumplir los requisitos de retermalización de la norma NSF4. (Aumente la temperatura del alimento enfriado de 33-40 ºF (0.5-4.4 ºC) a 165 ºF (74 ºC) dentro de 120 minutos).

5. Tras completarse el ciclo de retermalización, la unidad cambiará a un ciclo de conservación de comida caliente. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos. Revise frecuentemente la temperatura del alimento. No agregue alimento frío a comida caliente retermalizada.

Nota cautelar sobre seguridad de los ALIMENTOS:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Conservación de alimentos calientes NSF:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para escoger la temperatura desde ºF hasta ºC en el visor (E).
3. Coloque en el equipo el recipiente tapado de alimento precalentado a más de 155 ºF (68 ºC).
4. Pulse el botón de flecha ascendente (D) o descendente (C) para seleccionar el programa de valores de temperatura sobre los 155 ºF (68 ºC). La luz de calentamiento (F) parpadea hasta que el producto se caliente a temperatura.
5. Durante el proceso de conservación de comida caliente, supervise estrechamente la temperatura del alimento para mantenerlo seguro.

Este equipo está diseñado para cumplir los requisitos de conservación de comida caliente de la norma NSF4. Temperatura inicial del alimento de 155 ºF (68 ºC). La temperatura del alimento debe mantenerse por sobre los 150 ºF (65 ºC) durante un lapso de 120 minutos.

Uso de un programa prefijado

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para seleccionar el modo de programa prefijado. Las opciones del programa son: Warming (calentamiento), Retherm (retermalizar), o tipo de comida: Soup (sopa), C Soup (sopa de crema), Chili (ají), y Mac (macarrones con queso). Los programas funcionan a una temperatura predeterminada. O bien, en el caso del programa de calentamiento, el operador puede fijar una temperatura específica.

NOTA cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Fije manualmente la temperatura de calentamiento

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para escoger la temperatura desde ºF hasta ºC en el visor (E).
3. Pulse el botón de flecha ascendente (D) o descendente (C) para seleccionar el programa de valores de temperatura.
4. Mientras está en el modo de calentamiento pulse el cursor hacia arriba (D) o la flecha descendente (C) para seleccionar la temperatura que desee. El ciclo de calentamiento alcanzará y mantendrá esa temperatura hasta que ésta se fije nuevamente.

ESPAÑOL

Cambie de la temperatura de ºF a ºC o de ºC a ºF

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para cambiar de ºF a ºC.

Bloqueo y desbloqueo de la unidad

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Seleccione el programa prefijado o la temperatura de calentamiento deseada.
3. Para bloquear la unidad: Simultáneamente mantenga pulsado el botón de función (B) y el botón de flecha descendente (C) hasta que aparezca la luz de bloqueo (I). No se puede cambiar el control sino hasta que la unidad esté desbloqueada.
4. Para desbloquear la unidad: Simultáneamente mantenga pulsado el botón de función (B) y el botón de flecha descendente (C) hasta que desaparezca la luz de bloqueo (I). Ahora se puede cambiar el control.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Deje enfriar la superficie de cocción antes de manipular cualquier elemento.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.

   NOTA:
   No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.
3. Limpie el interior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
4. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
5. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que el empotrado sea demasiado pequeño o no sea apto para la inducción.	Vea que el empotrado sea apto para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	No hay un empotrado apto para la inducción en la unidad.	Coloque uno apto en la unidad.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
Mensaje destellante (código F)	**Podría deberse a**	**Solución**
ADD PAN (Agregar olla/fuente)	No se ha detectado un empotrado en la estufa de inducción.	Coloque un empotrado apto para la inducción en la unidad.
BAD PAN (Olla/fuente incorrecta - F-9)	La inserción puede ser demasiado pequeña o puede NO ser una inserción lista para la inducción Vollrath.	"APAGAR" Y "ENCENDER" la unidad. Utilizar una inserción de la inducción Vollrath. Ver la función y el porpósito de este manual.
TOO HOT (demasiado caliente)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
BAD FLO (Flujo incorrecto - F-8)	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT SNC (Sincr. calor - F-4)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT TH (Term. calor - F-5)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HOT (Demasiado caliente - F-2)	Sin defectos. Indica que el área de cocción está caliente tras haberse completado un ciclo de calentamiento.	Reinicie la unidad con el empotrado en su ubicación correcta. Deje que el área de calentamiento se enfríe. (unos 5-10 minutos)
	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

ESPAÑOL

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Cocinas de inducción Mirage® Pro, Ultra, y Profesional – período de garantía de 2 años
7. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® y Comercial - período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes..

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

lArtículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Información de garantía para cocinas de inducción

The Vollrath Company garantizará las cocinas de inducción descritas en este manual por un período de dos (2) años de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560